Cà del Vént

MFPC VSQ Brut Pas Operé

2018, 750 ml

Italien, Lombardei

Spumante

9951030001

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Knuspriges Brot mit konservierter Makrele und Habanero-Pfeffer (Fisch)

Hecht-Salat mit frischem Fenchel (Fisch)

Polenta mit Bagòss oder einem ähnlichen Käse (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.06.2025

Information zum Wein
Dieser Schaumwein nach *Methodo Classico* setzt sich aus den Parzellen „M“ und „F“ des Weinguts uns den Rebsorten „P“ für Pinot Nero und „C“ für Chardonnay zusammen. Die Parzelle „M“ umfasst 0,6 Hektar Chardonnay, auf 320 Metern Seehöhe in Südwestlage mit einem gelblehmigen, recht tiefgründigen Boden, reich an organischen Stoffen, hohem Mineralgehalt und subalkalischem pH-Wert. Die Parzelle „F“ umfasst 0,4 Hektar Spätburgunder auf 380 Metern in westlicher Lage mit einem gelb-bis rotlehmigen Boden, hoher Mineralisierung und einem ebenfalls subalkalischen pH-Wert. Die Trauben wurden nach dem Pressen spontan im gebrauchten Holz vergoren und dort sieben Monate lang ausgebaut. Die Assemblage von 60 % Pinot Noir mit 40 % Chardonnay erfolgte am 22.3.2019. Danach lag der Schaumwein 56 Monate auf der Hefe. Degorgiert wurde „pas operé“, also ausschließlich mit dem eigenen Wein derselben Charge ohne Zugabe von Dosage oder Anderem. Es fand keine Kältestabilisierung, keine Filtration oder Schönung statt. Degorgiert wurde am 11.12.2023.

Farbe
helles Goldgelb mit feinem Mousseux

Nase
Der *MFPC Pas Operé* zeigt in der Nase ähnlich reife Noten, wie er sie in der Farbe schon andeutet. Es ist ein Schaumwein, der an goldene Äpfel erinnert, die zusammen mit Vanille ihren Weg auf einen warmen Blätterteigboden gefunden haben. Neben diesen einladenden Noten, die wohl proportioniert sind, zeigt der Wein zudem kühle Aspekte. Dazu gehören Grafit, zerstoßener Stein und ein Anklang von Nussschalen, sowie solche von Zitronenzesten.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Schaumwein lebendig in der Perlage und ausdrucksstark in der Aromatik. Auch hier findet man die gelben Äpfel, dazu ein paar Noten von Keller- und Mostäpfeln dank des leicht oxidativen Ansatzes, den Cà del Vént beim Ausbau des Grundweines pflegt. Der Wein wirkt intensiv, saftig und gelbtönig mit Anklängen von roten Beeren, Zitronenkernen, Mandeln, Nüssen und Gestein; delikat und elegant.